

## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

#### **4.1 Hasil Penelitian**

Penulis mengumpulkan data dari responden yang memenuhi kriteria yang sesuai dengan kriteria penelitian. Berdasarkan pertanyaan yang telah diajukan kepada 35 responden, berikut hasil dari kuisisioner yang telah dibagikan:

##### **4.1.1 Karakteristik usia**

Tabel 4.1 Usia Responden

<b>Usia</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Presentase</b>
17-20 Tahun	6	17,1%
20-25 Tahun	25	71,4%
25-30 Tahun	4	11,4%

Berdasarkan Tabel 4.1 diatas, mayoritas responden berusia 20-25 tahun dengan presentase 71,4%, responden berusia 17-20 tahun, 17,1% dan responden 25-30 tahun 11,4%.

##### **4.1.2 Jumlah Responden yang Pernah Makan di Restoran**

Tabel 4.2 Responden yang Pernah Makan di Restoran

<b>Jawaban</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Presentase</b>
Pernah	35	100%
Belum Pernah	0	0%

Berdasarkan tabel 4.1 diatas dapat disimpulkan bahwa 100% dari 35 responden pernah makan di restoran.

#### 4.1.3 Frekuensi Responden Makan Di Restoran

Tabel 4.3 Frekuensi Responden Makan Di Restoran

Frekuensi	Jumlah	Presentase
Jarang	9	25,7%
Cukup Sering	18	51,4%
Sering	8	22,9%

Berdasarkan tabel 4.3 diatas, bahwa dari 35 responden,terdapat 9 responden (25,7%) jarang pergi ke restoran untuk makan, 18 responden (51,4%) cukup sering pergi ke restoran untuk makan, dan 8 responden (22,9%) sering pergi ke restoran untuk makan. Hal ini menunjukkan bahwa orang orang cukup sering pergi ke restoran untuk makan.

#### 4.1.4 Responden yang Pernah Makan di Restoran *Open kitchen*

Tabel 4.4 Responden Makan Di Restoran di Restoran *Open kitchen*

	Jumlah	Presentase
Pernah	34	97,1%
Belum Pernah	1	2,9%

Berdasarkan tabel 4.4 diatas, 34 responden (97,1%) pernah memiliki pengalaman makan di restoran *open kitchen* dan hanya 1 responden (2,9%) yang belum pernah pergi ke restoran *open kitchen*. Hal ini mengindikasi bahwa mayoritas masyarakat indonesia sudah familiar dengan restoran *open kitchen* dan banyak pebisnis restoran yang sudah menerapkan konsep *open kitchen*.

#### 4.1.5 Responden yang Pernah Makan di Restoran *Open kitchen* Dengan Konsep *Chef's table*

Tabel 4.5 Responden Makan Di Restoran di Restoran *Open kitchen* dengan Konsep *Chef's table*

	<b>Jumlah</b>	<b>Presentase</b>
Pernah	26	74,3%
Belum Pernah	9	25,7%

Berdasarkan tabel 4.4 diatas, mayoritas responden yang pernah memiliki pengalaman makan di restoran dengan konsep *chef's table* sebanyak 26 orang dengan persentase 74,3% dan sebanyak 9 orang (25,7%) belum pernah memiliki pengalaman makan di restoran *open kitchen* dengan konsep *chef's table*.

#### 4.1.6 Kertertarikan Responden Terhadap Restoran Dengan Konsep *Chef's table*

Tabel 4.6 Kertertarikan Responden Terhadap Restoran Dengan Konsep *Chef's table*

<b>Ketertarikan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Presentase</b>
Sangat Menarik	13	37,1%
Cukup Menarik	11	31,4%
Menarik	11	31,4%
Tidak Menarik	0	0%

Berdasarkan tabel 4.6 diatas, 13 responden (37,1%) berpendapat sangat menarik, 11 responden (31,4%) menjawab cukup menarik, dan 11 responden (31,4%) menjawab menarik. hal ini dapat disimpulkan bahwa restoran dengan konsep *chef's table* banyak diminati dan bisa dikatakan sangat menarik.

#### 4.1.7 Restoran *open kitchen* dengan konsep *chef's table* yang pernah dikunjungi

Tabel 4.7 Restoran *Open kitchen* dengan Konsep *Chef's table* yang dikunjungi Responden

<b>Restoran</b>	<b>Lokasi</b>	<b>Jumlah</b>
Rayjin	Bali	4
Latar Oma	Malang	1
Mauri	Bali	4
Locahands	Surabaya	1
Bonito fish bar	Bali	2
Fujin	Jakarta	1
Cuca restaurant	Bali	2
Tatemukai	Jakarta	1
Shima tepanyaki	Bali	1
Locavore	Bali	2
Aperitif	Bali	1
Shinkai	Jakarta	1
Yume	Bali	2
Sushi bar kakizaki	Melbourne	1
The apollo restaurant	Sydney	1
Kobe Beef Steak Restaurant Royal Mouriya	Jepang	1

#### 4.1.8 Pendapat Responden Terhadap Suasana dan Atmosfer Restoran *Open kitchen* Dengan Konsep *Chef's table*

Tabel 4.8 Pendapat Responden Terhadap Suasana dan Atmosfer Restoran *Open kitchen* Dengan Konsep *Chef's table*

Jawaban	Jumlah	Presentase
Ya	31	88,6%
Netral	4	11,4%
Tidak	0	0%

Berdasarkan tabel 4.8 di atas, 31 responden (88,6%) setuju bahwa suasana dan atmosfer di restoran dengan konsep *chef's table* lebih intim dan personal dibandingkan restoran biasa, 4 responden (11,4%) berpendapat netral, dan 0 responden yang tidak setuju

#### 4.1.9 Pendapat Responden Terhadap Menu di Restoran *Open kitchen* Dengan Konsep *Chef's table*

Tabel 4.9 Pendapat Responden Terhadap Menu Makanan di Restoran *Open kitchen* Dengan Konsep *Chef's table*

Jawaban	Jumlah	Presentase
Ya	25	71,4%
Netral	10	28,6%
Tidak	0	0%

Berdasarkan tabel 4.9 diatas, sebanyak 25 respnden dengan presestase 71,4% setuju bahwa menu yang ditawarkan di restoran dengan konsep *chef's table* lebih menarik dari menu di restoran biasa, dan sisa nya sebanyak 10 responden netral. Hal ini menunjukkan bahwa menu di restoran dengan konsep *chef's table* memang lebih menarik karena menu telah dibuat dan di rancang khusus oleh chef profesional dengan kreativitas.

#### 4.1.10 Pendapat Responden Terhadap Interaksi Dengan Chef

Tabel 4.10 Pendapat Responden Terhadap Interaksi Dengan Chef

Jawaban	Jumlah	Presentase
Ya	32	91,4%
Netral	1	2,9%
Tidak	2	5,7%

Berdasarkan tabel 4.10 diatas, 32 responden (91,4%) setuju bahwa berinteraksi dengan chef saat makan merupakan memberikan pengalaman yang berkesan bagi mereka, 1 responden (2,9%) berpendapat netral dan 2 responden (5,7%) tidak setuju. Hal ini mengindikasikan bahwa mayoritas responden terkesan dan menyukai pengalaman makan sambil berinteraksi dengan chef dan beberapa tidak menyukai berinteraksi pada saat makan.

#### 4.1.11 Pendapat responden Terhadap Kualitas Makanan di Restoran *Open kitchen Dengan Konsep Chef's table*

Tabel 4.11 Pendapat Responden Terhadap Kualitas Makanan

Jawaban	Jumlah	Presentase
Sesuai	35	100%
Netral	0	0%
Tidak Sesuai	0	0%

Berdasarkan tabel 4.11 diatas, menunjukkan bahwa semua 35 responden (100%) setuju bahwa kualitas makanan yang di hidangkan di restoran *chef's table* sudah sesuai dengan standar.

#### 4.1.12 Pendapat responden Terhadap Harga Makanan dan Pelayanan di Restoran *Open kitchen* Dengan Konsep *Chef's table*

Tabel 4.12 Pendapat Responden Terhadap Harga

Jawaban	Jumlah	Presentase
Ya	26	74,3%
Netral	9	25,7%
Tidak	0	0%

Berdasarkan tabel 4.12 diatas, sebanyak 26 responden (74,3%) setuju bahwa harga yang di berikan sepadan dengan kualitas makanan, pelayanan, dan pengalaman yang di tawarkan oleh restoran *chef's table*, dan 9 responden (25,7) menjawab netral.

#### 4.1.13 Kepuasan Responden Terhadap Keseluruhan Pengalaman Makan Di Restoran *Open kitchen*

Tabel 4.13 Kepuasan Responden

Jawaban	Jumlah	Presentase
Ya	29	82,9%
Netral	6	17,1%
Tidak	0	0%

Berdasarkan tabel 4.13 diatas, sebanyak 29 responden (82,9%) puas dan menyukai pengalaman makan di restoran dengan konsep *chef's table*, dan 6 responden(17,1) menjawab netral. Hal ini mengindikasi bahwa mayoritas responden memiliki pengalaman yang baik dan memuaskan dari restoran dengan konsep *chef's table*.

### 4.1 Pembahasan

Dari hasil data yang telah dipaparkan diatas terbukti bahwa semua hasil data yang ada mendukung bahwa faktor-faktor signifikan dari *chef's table* berpengaruh terhadap kepuasan tamu, yaitu:

1. Restoran dengan konsep *Chefs table* lebih menarik.

Dikarenakan restoran dengan konsep *chefs table* menawarkan pengalaman makan yang berbeda dari restoran biasa, setiap individu responden yang tertarik untuk mencoba datang dan makan ke restoran jenis ini memiliki tujuan yang berbeda beda seperti hanya untuk menikmati kuliner, pembelajaran, dan sekedar mencari pengalaman makan yang lebih istimewa dan berkesan.

2. Suasana dan atmosfer di restoran dengan konsep *chef's table* lebih intim dan personal.

Pada saat tamu pertama kali datang dan duduk di restoran, hal pertama yang memberikan kesan yaitu suasana dan atmosfer dari restoran tersebut, *chef's table* menawarkan lingkungan yang lebih ideal dan eksklusif bagi orang orang yang menghargai pengalaman makan yang lebih intim dan pribadi, jauh dari keramaian seperti restoran biasa. Hal ini terbukti dari mayoritas responden yang pernah memiliki pengalaman makan di restoran dengan konsep *chef's table* setuju bahwa suasana, lingkungan dan atmosfer di restoran dengan konsep *chef's table* memberikan kesan yang intim dan personal.

3. Menu makanan di restoran dengan konsep *chef's table* lebih menarik.

Biasanya menu yang di tawarkan merupakan set menu degustasi (*tasting menu*) dari makanan pembuka sampai makanan penutup serta makanan kecil seperti amuse bouche, setiap hidangan dirancang untuk menonjolkan berbagi rasa, tekstur, dan presentasi yang indah (*hungry hub blog*). Menu dikreasikan dan di inovasikan khusus oleh chef profesional dengan menggunakan teknik masak modern dan bahan bahan yang unik. Hal ini terbukti bahwa menu di restoran dengan konsep *chef's table* lebih menarik dengan hasil data dari 71,4% responden yang setuju dengan pernyataan tersebut.

4. Standar kualitas makanan yang tinggi

Kualitas makanan di restoran dengan konsep *chef's table* sangat di perhatikan mulai dari aspek pemilihan bahan makanan terutama kesegarannya, biasanya menggunakan bahan makanan impor yang berkualitas tinggi, selanjutnya kualitas makanan juga di pengaruhi oleh

aspek pengolahan bahan makanan oleh chef yang memiliki kemampuan masak yang tinggi dan aspek standar industri kuliner umum yang mengatur keamanan pangan. Hal ini juga terbukti secara langsung oleh 100% responden berpendapat setuju bahwa makanan yang di hidangka di restoran *chef's table* berkualitas tinggi.

5. Responden menyukai pengalaman makan di restoran dengan konsep *chef's table*

Berdasarkan hasil data yang telah dikumpulkan melalui kuisisioner dengan pertanyaan secara keseluruhan mengenai kepuasan responden terhadap pengalaman makan di restoran dengan konsep *chef's table*, sebanyak 82,9% responden merasa puas dengan keseluruhan makanan, pelayanan, dan pengalaman yang ditawarkan.

Bedasarkan hasil penelitian dan pengolahan data yang telah dilakukan oleh penulis, dari penelitian mengenai pengaruh *chef's table* terhadap kepuasan tamu di restoran *open kitchen* dapat disimpulkan bahwa kepuasan tamu sangat besar terhadap *chef's table*.

